

VENNINNETUR, RETT VEST!

En helg på jentetur i Ålesund ble 48 timer med den herligste fisk, de groveste pølser, den beste kaffen, den friskeste luft og de fineste folk.

TEKST: Elsebeth Danielsen FOTO: Gry Traaen





Lekkeret: Vi liker litt luksus mellom slagene, rom på Brosundet hotell.



Nytelse: Vi klarte ikke si nei til dette, gitt! Restaurant Maki er Ålesunds stolthet.



Nær naturen: Havet pisker mot bergveggen på fuglefjellet Runde.

Vet dere hva? Jeg spiser 11 retter om dagen! Restaurantsjefen på Restaurant Maki på Hotel Brosundet klapper seg kry på magen og påstår at han smaker på alt.

Og ikke bare smaker, ser det ut som. Han har akkurat servert oss fra husets siste flaske Seehof Reisling Morstein Westheim 2013, og byr på rekecocktail. Det vil si med ferske reker i en dressing som ikke er rosa. Selv om restaurantnavnet tilsier rå fisk på japansk vis, er maten helnorsk. Råvarene kommer rett fra havet og vinene fra gode tyske, franske og italienske kjellere. Rundt oss sitter kjærestere som er mer opptatt av hverandre enn maten. Det er eldre par som heller til det motsatte – og forretningsfolk som lar den neste avtalen bli forseilet et godt stykke ned i en flaske fra Burgund. Også er det oss damene på det siste bordet. To norske og ei jente fra New York. Vi spiser og snakker så vi gløder. Fjeset til amerikanske Linda blir litt dempet i fargen da kjøkkensjefen bringer inn hvalbiff, men hun smaker, nikker og ler.

Noen timer tidligere, på rom 502, står jeg og sniffer på de gamle, brune trebjelkene. Lukter de fisk? En ansatt på hotellet påsto så, men jeg kjenner bare lukta av gammelt tre og lakk. Bygningen, som står i vannet ved Brosundet, ble bygget som fiskemottak da Ålesund hadde sin storhetstid som fiskeriby. Fra senga under den gamle kranen er det lett å drømme om fisk. Sprellende mengder med iskald torsk og sei som ble heist opp fra fiskebåtene nede på sundet og inn på dette rommet. Nå kan man bare drømme, for her er kun glass, betong, tre, ull og lin. Enkelt og hipsterkorrekt som i et Kinfolk-magasin. Arkitektkontoret Snøhetta har vært involvert i oppussingen, og det sier jo sitt. Nede i restauranten har vi lyst til å gå på byen, men orker ikke etter fire, fine retter med ditto ➔



Trankokeriet i Molveien: Et skattkammer om du er interessert i gamle, fine saker. Her er en stor LP-samling og alt du kan ønske deg av kopper og tallerkener fra Figgjo og Stavangerliet.

På tur: Elisabeth og Marit driver begge butikker i sentrum og er på vei opp trappen til byfjellet Aksla.



“ Vi ville skape noe nytt, så da gjorde vi det! ”

Anne Birte, kunstner

vin. Da er det veldig greit at baren, som ligger vegg i vegg med resepsjonen, har spesialisert seg på mer god vin og forskjellige typer øl og null musikk. Og i denne baren vil de helst høre stemmer, ikke høy bass.

DA ÅLESUND BRANT.

Det er 112 år siden enkefru Devold ble båret opp på byfjellet Aksla av tjenestejenta si. Natt til 23. januar 1904 tok det fyr i en gammel margarinfabrikk, det blåste storm fra sydvest og den gamle plankebyen sto etter kort tid i full fyr. Byens fornemste dame, Laura Helene Birkeland Devold, enken etter grunnleggeren av Devoldfabrikken ble reddet, mens byen under henne forsvant. Da natt ble til dag, var 850 hus borte. 10 000 mennesker hadde mistet hjemmene sine. Enkefruen også. Tre år senere hadde hun fått bygget seg en ny villa, og byen rundt henne ble en slags fugl Fønix. Opp av asken vokste nye bygninger i jugendstil. Ren, vakker og moderne.

Det er nettopp dette Ålesund vi ser fra toppen Aksla. Denne tungen av by som strekker seg mot havet. Strømmen av folk som klatrer opp trappen i allværtsjakker og treningstøy er jevn. Det finnes liksom ingen grunn for ikke å ta turen opp etter jobb. Det er 418 trappetrinn rett opp i himmelen, god trim for lår og rumpe. På trinn 210 treffer vi Elisabeth Heiervang Eikrem og Marit Brunstad. De driver begge butikker i Løvenvoldsgate. Butikkene der har 750 år med samlet drift; Elisabeth har blomsterbutikk og Marit styrer 108 år gamle Sponheim Foto.

DE BARE GJØR DET

Det er noe med den standhaftige, nesten overivrige gründerånden. Overalt er det beretninger om å finne på noe nytt, skape arbeidsplasser, bygge pengebenge. Vi klatrer ned til gatene, til kule butikker og god kaffe. Klesbutikken Modo i Keiser Wilhelmsgate 34 er et skattkammer av herlige merker. Her får du også kjøpt de fine ➔

Glasskunstner:
Cornelia Skuggen har verksted på den gamle Devoldfabrikken.



Devoldfabrikken på Langevåg: Da ullproduksjonen flyttet ut i 1988, sto lokalene lenge tomme. Nå er det blant annet interiørbutikker og glassblåseri her. Bergans, Moods, Norrøna og Devold, har egne utsalg med veldig gode priser. Fergeturen fra byen tar ti minutter.



Devoldfabrikken: I Kantina på tar Pernille Aklien Sørborg og Mads Emil Garde seg en kjapp kaffe. De er interiørarkitekter fra København, og hjernene bak interiøret på Hotel Brosundet.





Melkesyre: Trappa til Aksla er perfekt hverdagstrim. 418 trappe-trinn rett opp fungerer jo bra.



frakkene fra Arv, skapt av to søstre fra byen. Racoon Coffee and More, i Kongensgate 6, er et veldig bra valg, både for kaffe og mat.

På vei til enkefruens hus, den såkalte Devoldvillaen, stikker vi innom Jacu Kaffebrenneri i Parkgata 18, hvor noe helt klart er i gjære. Innehaver Anne Birte Hanken holder på å rigge til galleri bak brenneriet. Toppkunstner Sverre Bjertnes skal ha popup-utstilling ved hjelp av Studio Hugo Opdal fra Flø, og nå er kunstneren selv rett rundt hjørnet. Det dufter herlig kaffe, så god at hele Norge gjerne vil ha den. Kaffebrenneriet er historien om en gjeng Ålesundere som fikk smaken på god kaffe mens de studerte i Oslo. Noe slikt fantes ikke hjemme, så da reiste de hjem og startet brenneri. På fire år er Jacu blitt favoritt hos mange, men skal du kjøpe deg en rykende kopp, må du innfinne deg der på fredager. Kaffebaren er kun åpen noen få timer, for tiden går med til å brenne bønner til hele landet.

– Vi ville skape noe nytt, så da gjorde vi det! sier Anne Birte, mens kunstneren svinger inn døra. Sist de hadde popup-utstilling var med Pushwagner. Da snodde køen seg rundt kvartalet.

Vi svinger bort til Moloveien, til de virkelig gamle trehusene som ikke ble ødelagt av brannen. Her er Ingrid's glassverksted, den fantastiske bruktbuikken Trankokeriet og konsert- og revyscenen Teaterfabrikken. Her er også historier om folk som bare gjorde det. Ute på piren ligger Hotel Brosundets aller siste rom, Molja fyr. Vi drømmer om en romantisk helg her med rett person, med havet piskende mot vinduet. På andre siden av sundet ligger det sagnomsuste gatekjøkkenet Stuen. Det er dit vi skal. Det er nemlig en lokal spesialitet vi ikke har smakt: Svinemør, en grov pølse som skal spises med kålrabistappe – og pølsa på Stuen skal være av ypperste kvalitet. Så hva er best? Svinemør eller Maki? Ja takk, begge deler.

E-POST: kamille@egmont.com *



Åhh, hit drar vi gjerne på kjærestetur: Molja Fyr er Hotel Brosundets aller siste rom.



Badet: På fyret som hører til Brosund hotell.



Fredagskos: Anne Birte Hanken driver kaffebrenneriet Jacu sammen med mannen sin. Er du i byen en fredag, må du svinge innom for det er kun da de gjør om brenneriet til kaffebær.

Pølse: Svinemør er en spesialitet du ikke kommer utenom. Nam!